2115
1

EDITION DU MIDI

61e Année. T. 127. N° 24 — Dimanche 15 Juin 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof. hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Enn. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 400 francs — Pays étrangers, 500 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 10 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

D. R. T.

Ses Spécialités Agricoles

aux

Alcools terpéniques sulfonés

HELIOSOL **HELIOFIX**

MOUILLANTS
Adhésifs
Insecticides
Insectifuges

QUASSIATERPEN

INSECTICIDE à base d'extrait de
QUASSIA AMARA

NICOTERPEN

INSECTICIDE à base de
NICOTINE ALCALOÏDE

DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

40, Rue des Carmes, DAX (Landes)

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Quand vous écrivez

A nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

Montpellier —◇— Villefranche sur-Saône

Vous utiliserez avec succès et sans brûlure

Contre le Mildiou

CUPROXIL COLLOÏDAL

à 25 o/o de cuivre métal
400 grs par 100 litres

Contre l'Oïdium

OXYLDIUM COLLOÏDAL

à 50 o o de soufre
700 grs par 100 litres

Contre Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, etc...

YAKELITE "V"

à 47 o/o de fluor

ARSÉPLOM

à 11 o/o d'arsenic - 30 o/o de plomb
1000 grs par 100 litres

Manufacture des Produits Chimiques SALAVERT
à ROANNE (Loire)

BAISSE sur les ENGRAIS... ?

en l'attendant

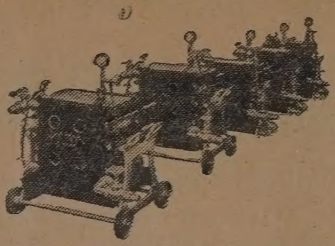
BAISSE IMPORTANTE

sur les

TERREAUX de GADOUES

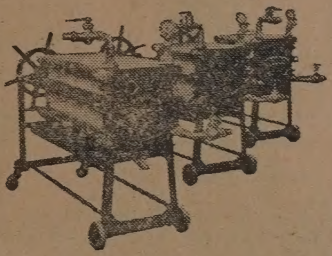
triés, criblés et tamisés

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

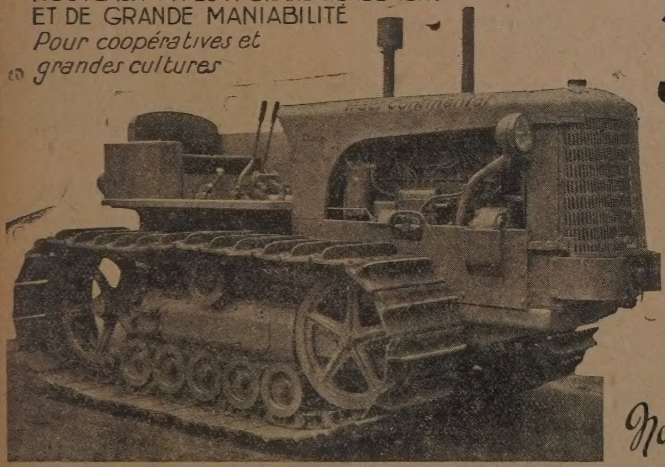
LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 'VIGNERON'
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETts RICHARD FRÈRES 17 A 21, RUE DE St CYR. LYON
TÉL: BURDEAU 75-53-75-54

LE MOUILLANT ADHÉSIF

NOVEMOL

ALCOOLS TERPENIQUES SULFONÉS 100 o/o

CRÉÉ ET MIS AU POINT PAR LES

ANCIENS Ets AULAGNE et Cie

112-114, rue Duguesclin. — LYON

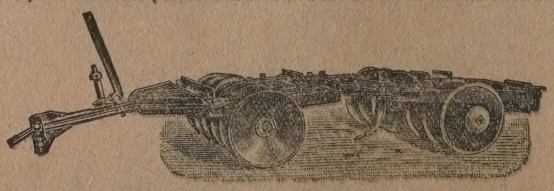
est une RÉUSSITE INCONTESTÉE de la CHIMIE AGRICOLE

EN VENTE PARTOUT — AGENTS PRINCIPAUX :

VIDALOU, 37, rue Graude-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, rue Landiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, « Les Tilleuls », rue de Crouin, Cognac (Charente).
THÉVENIN, place Caramy, Brignoles (Var).
SALADIN, Maison du Plateau, Faubourg du Moustier, Montauban.
CLAMOUR, rue E.-Fassin, Arles (Bouches-du-Rhône).
DESRUE, Cercié-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, avenue de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris, XVme.
Mme FRESNEAU, Saint-Genouph (I.-et-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, rue Bernier, Angers (M.-et-Loire).
CADENNE, 39, rue Denfert-Rochereau, Agen (Lot-et-Garonne).

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — TOULOUSE — Tél. 225.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

contre le MILDIOU

Une bonne floraison donne une bonne vendange. Encadrez la fleur par 2 traitements au

CUIVRE SANDOZ

oxyde cuivreux á 50 % de cuivre métal

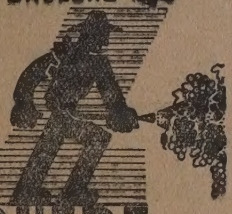
Bouillie d'*oxyde cuivreux* stable, mouillante, adhérente, économique 400 gr. par 100 litres. Préparation instantanée, *sans chaux*. Livraison immédiate des commandes.

Notice d'emploi détaillée et prix sur demande.

PRODUITS SANDOZ S. A.
15, Rue Galvani - Paris-17e

LE "CUIVRE SANDOZ"
est en vente aux Entrepôts agricoles
LAPORTE
Route de Thuir -- PERPIGNAN (P.-O.)

CONTRE L'OIDIUM
PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE



SOUFRE de NARBONNE

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch - NARBONNE (Aude)

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL
Un seul fil de clôture même à neuf suffit
avec
CLOSELEC

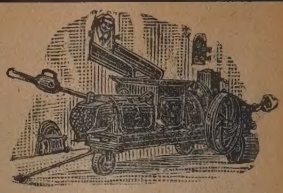
Demandez le catalogue gratuit N° 31
CLOSELEC, 30, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

ATELIERS DES
Cultivateurs "JEAN"
10, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE
CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)



Matériel Vinicole moderne

(Déposée France et Etranger)

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

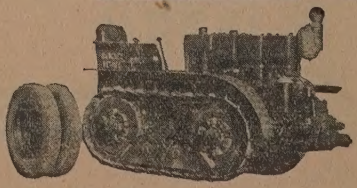
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ VOS CHAMPS, VOS PRÉS ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV•)
Demander la notice gratuite

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BEVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO - CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

Contre le Mildiou de la Grappe

MICROLINE

POUDRE CUPRIQUE

2,5 o|o de Cuivre Métal correspondant

à 10 o|o de Sulfate de Cuivre

LA LITTORALE - BÉZIERS

64me Année — No 24 15 Juin 1947

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Braun. — Chronique. — Au vignoble. — Le 6905 S. — Porte-greffes. 443
Pierre Larue. — Tribunaux cantonaux et Ecoles d'agriculture. 446
Alfred Escaffre. — Plantations de vignes. Liberté ou limitation. . . . 447
J. Faure. — Les difficultés de l'exportation des fruits français. 449
R. Lacombe. — Nouveaux procédés de pulvérisation. 455
E. Abilou et G. Coulomb. — La brebis de Lacaune. 461
Questions diverses. — Comment éviter la chute des fruits. — V. C. Nos roches magnésiennes. 468
Partie officielle. — Commercialisation et taxation des vins rationnés de la récolte 1946 et antérieures en stock le 1er septembre 1947. 469
Informations. — XXVIme Session de l'Office International du Vin. — Exposition - Dégustation. 470
Semences de céréales (Basses-Alpes). 471
Bibliographie. — Vignobles et Vergers du Midi, par A. Louis et C. Béraldo. Lagaude et Trévillot. — Vignobles, vins fins et eaux-de-vie de France, par Germain Lafforgue. 471
Bulletin commercial. — S. N. C. F. 472

CHRONIQUE

Au Vignoble

D'une manière générale, la campagne actuelle n'a pas, jusqu'ici, provoqué des soucis très grands.

Localement, sur une surface de 14.000 à 17.000 hectares dans l'Hérault, les destructions provoquées par *les gelées de l'hiver* dernier présentent l'aspect d'une catastrophe qui porte sur les meilleures terres et qui enlève à la récolte 1947 de ce département 500.000 à un million d'hectolitres ; il faut s'attendre à une perte analogue en 1948 ; et il faut aussi, pendant ce temps, poursuivre les travaux de réfection : capitaux, travail, plants...

Le mildiou ne s'est guère manifesté. La germination des œufs d'hiver n'a pas été constatée à l'Ecole de Montpellier et elle n'a été possible ailleurs que dans des conditions très spéciales : au voisinage des canaux d'irrigation, dont les brèches laissent écouler l'eau en permanence et dans les vignes qui, pour des raisons pas toujours défendables, ont été abondamment irriguées.

Les foyers artificiellement créés de cette manière demeurent limités et, s'ils constituent une source de germes dangereuse pour les vignes voisines, ils ne pourraient entraîner une contamination généralisée qu'à la suite de circonstances climatiques improbables. Il n'en est pas moins avéré que la négligence coupable de certains exploitants a imposé à leurs voisins des traitements et, par conséquent, des peines et des dépenses qui auraient parfaitement pu être évitées.

Ces foyers artificiels restent rares et peu dangereux pour l'ensemble du vignoble ; une généralisation rapide et précoce de la maladie

exige des foyers nombreux. Les vignes non sulfatées sont encore indemnes et l'Aramon ne montre pas plus de mildiou que les producteurs-directs.

En Médoc, des taches (rares) étaient visibles le 27 mai et provenaient certainement de contaminations secondaires.

L'oïdium est autrement actif, ce qui ne serait pas très grave si le soufre qui, paraît-il, abonde, était distribué. Tous les moyens continuent à être mis en œuvre pour contraindre les viticulteurs à utiliser les soufres de minerai : que la récolte soit diminuée n'est encore que négligeable contingence pour certains.

L'eudémis s'est montrée assez abondante dans certaines localités de la vallée de l'Hérault (première génération). Son évolution est suivie de près par M. Bernon ; des traitements généralisés au D. D. T. permettront cette année, pour la deuxième fois, d'éprouver la valeur de cet insecticide.

La sortie est peu abondante dans le Midi, le Bordelais, l'Anjou... On sait que les grappes primordiales se forment en juin dans les bourgeons, demeurent à l'état latent tout l'hiver et se développent au printemps en inflorescences.

Leur nombre dépend des conditions de végétation de la plante en été et il nous paraît être lié à la vigueur. Les souches vigoureuses au cours de la croissance seraient plus riches en grappes l'année suivante. Si cela est exact, une cause d'affaiblissement doit être intervenue l'année dernière au moment de la formation des grappes primordiales : cette cause pourrait être la sécheresse, apparue très soudainement après une période pluvieuse au cours de laquelle peu de façons culturales avaient pu être exécutées, les moyens des exploitations étant absorbés par les sulfatages.

L'état du vignoble méridional ne s'améliore pas sensiblement ; il ne me semble pas que, dans leur ensemble, les vignes deviennent plus puissantes. D'autre part, le court-noué progresse toujours lentement, mais inexorablement. Tout cela ne laisse pas d'être inquiétant.

Il est vrai que l'on vient de découvrir un remède au court-noué. S'il ne s'agit pas d'un procédé de charlatan, c'est là le plus grand événement viticole de notre siècle.

Le climat reste sec et peu favorable aux *pépinières* ; la reprise des hybrides de Berlandieri s'annonce faible. Il est vrai qu'un grand nombre de sagates a été mis en terre, ce qui va donner de jolis résultats...

Tout le monde est d'accord pour souhaiter un renforcement du contrôle des pépinières : viticulteurs, pépiniéristes, Associations agricoles, et l'Administration elle-même. Le peu d'efficacité des efforts faits dans ce sens semble montrer que ces souhaits ne sont exprimés que du bout des lèvres. Que les vignerons paient très cher des plants secs, des plants court-noués, du Clinton pour du 420 A, tout cela peut évidemment sembler de minime importance.

Le 6905 S.

D'un de nos abonnés :

« Nous avons planté en 1941 une terre dont je vous envoie deux échantillons (pris en un et deux endroits différents) en plants *directs non greffés 6905*.

« De très bons viticulteurs nous avaient vanté ces plants et ce numéro qui mis, même sans greffer, dans les meilleurs terrains produisaient, paraît-il, beaucoup. Or, chez nous, ils ne font pas merveille. Jusqu'à maintenant, les souches en sont restées *grêles et maigres*, elles se développent peu et avec peine, il n'y a pas énormément de raisins et, quand il y en a un peu plus à certaines souches, ils ne mûrissent pas complètement. Les feuilles tombent quelquefois trois semaines avant la maturité qui, malgré ce, ne s'effectue pas mieux, bien au contraire, et la vendange ne fait ni degré, ni quantité, la récolte demeurant peu abondante.

« Cette année, cette terre vient d'être fumée à raison de 1.000 kgr. à l'hectare à l'engrais complet, et on a taillé les souches en taille courte, peut-être même plus que les années précédentes.

« Je voudrais ainsi pouvoir conserver cette plantation qui, ne datant que de 1941, ne devrait pas être renouvelée. »

J. M..., Pont-St-Esprit (Gard).

On connaît bien, maintenant, les défauts du 6905 S. En 1928 on était moins bien fixé. Au Congrès de Toulouse, M. Coulondre jugeait alors cet hybride, et quelques autres, de la manière suivante :

« Je signale particulièrement la note obtenue par 6468 et 6905, qui sont pour moi les deux as de l'hybridation actuelle... Le Midi lutterait contre les hybrides ? Quelle folie ! Quelle aberration ! Vous ne voyez donc pas, Messieurs les viticulteurs du Midi, que c'est encore dans ce pays de soleil radieux que se place l'aire des plus beaux hybrides. Je veux parler de ceux comme 2 C, 5813 S, 5484 S, 5717 S, qui mûrissent pleinement dans le Languedoc, tout en donnant des récoltes égalant l'Aramon... Je veux parler des hybrides comme 6905 qui révolutionnent les visiteurs... », etc... etc...

*
**

Notre correspondant, M. J. M..., qui a été révolutionné à retardement, est maintenant contraint de vivre avec sa vigne de 6.905 S.

Porte-greffes

On nous écrit :

« A tout seigneur tout honneur. Actuellement, le 161-49 C est le roi du jour pendant cette campagne 1946-1947, on l'a planté par centaines de mille pieds dans tous les milieux ; il est l'objet d'un empressement injustifié ; ce porte-greffe ne donne toutes ses propriétés que dans les terrains fertiles ; en dehors de son milieu, il peut donner des résultats si on le greffe en Carignan et si on le soutient par des fumures nitro-potassiques ; dans la majeure partie des cas, on devra lui préférer le puissant 110 R, qui porte admirablement, même dans des sols peu fertiles, le Vinifera en question ; il donne des récoltes abondantes avec une végétation soutenue.

« A côté de ce beau porte-greffe, se place le 41 B, à adaptation très étendue et qui a une grande affinité avec nos vignes françaises ; il en existe dans l'Hérault et dans l'Aude qui dépassent vingt-cinq années de plantation : elles sont irréprochables à tous les points de

vue, il favorise le développement du raisin tout en améliorant son sucre ; il résiste particulièrement bien à la sécheresse estivale.

« Il existe un autre merveilleux porte-greffe, aujourd'hui dans l'oubli, et que les pépiniéristes laissent tomber en désuétude ; il ne mérite pas cette indignité, je vais le prouver. C'est du 34 E. dont je tiens à parler à vos abonnés. C'est une création de M. Foëx, ancien directeur de l'Ecole de Montpellier, qu'il a obtenue en croisant un Riparia tomenteux par une belle forme de Berlandieri. Il existe dans notre vignoble une expérience typique : dans une terre assez fertile, argilo-calcaire, il a été planté côte à côte et parallèlement avec le 161-49 C ; or, celui-ci a été toujours médiocre, donnant des récoltes peu abondantes ; il est greffé en Aramon depuis environ vingt-cinq ans comme du reste son partenaire, mais ce dernier a toujours eu une abondante production, faisant la joie de son propriétaire ; ce porte-greffe est tomenteux et se plait dans les terrains argilo-calcaires, compacts et humides. A mon avis, il peut remplacer dans ce milieu tous les porte-greffes hybrides de Solonis.

« Je fais appel aux pépiniéristes et je leur dis : Plantez des pieds-mères de 34 E, vous rendrez ainsi service à la viticulture et vous n'aurez pas à le regretter.

« Je ne parle ici que pour mémoire des Riparia × Rupestris, ils doivent céder le pas à tous les hybrides de Berlandieri parce qu'ils leur sont infiniment inférieurs. L'avenir appartient à ces derniers. »

B... A., Aigues-Vives (Hérault).

*
**

Le 34 E. M. ne nous a pas paru présenter autant de qualités que lui en reconnaît notre correspondant. Il reste aussi faible que 161-49 C, 420 A, etc..., dans la plupart des cas. Il est peu cultivé et il est improbable qu'il joue dans l'avenir le rôle important qui aurait pu être le sien.

J. Branas.

TRIBUNAUX CANTONAUX ET ÉCOLES D'AGRICULTURE

Lorsqu'un propriétaire manifeste le désir « d'exploiter personnellement », il est permis au fermier ou au métayer de prouver qu'il en est incapable.

C'est une chose nouvelle qu'un brevet de non-technicité.

Bien rares seront les cas où cette incapacité sera reconnue, d'autant qu'il est permis au propriétaire de se faire assister d'un régisseur d'après la réponse du Ministre de l'Agriculture, insérée au *Journal Officiel* le 6 septembre 1946 (Assemblée constituante, p. 3.569).

Il lui suffira le plus souvent d'habiter la ferme, la loi exigeant la présence « permanente ».

Des propriétaires commerçants qui entendaient ne pas quitter leur commerce furent évincés devant les Tribunaux paritaires de La Réole, le 21 août 1946, et de La Roche-sur-Yon (arrondissement), le 16 janvier 1947.

Toutefois, un tonnelier occupant deux ouvriers a été jugé posséder des loisirs suffisants pour reprendre sa métairie devant le Tribunal de Cadillac-sur-Garonne, le 17 décembre 1946.

Les femmes âgées de plus de 65 ans et les hommes dépassant 75 ans sont présumés inaptes : Tribunaux de Saint-Macaire le 9 décembre 1946 et de Langon, le 6 décembre 1946.

Les Tribunaux paritaires ont repoussé des propriétaires qui, après avoir déclaré vouloir exploiter personnellement, ont précisé qu'ils devaient être remplacés par un parent :

— co-héritier, La Roche-sur-Yon, 16 janvier 1947 ;
— gendre, Langon, 20 décembre 1946 ;
— conjoint et enfants, St-Servan-sur-Mar, 20 novembre 1946.

Le Tribunal d'arrondissement de La Roche-sur-Yon a refusé la reprise par un propriétaire sous prétexte que cela mettrait le métayer en situation tragique (3 décembre 1946), ce qui donne plus de droit au preneur qu'au propriétaire.

Celui d'Argelès-sur-Mer a refusé à la veuve d'un pharmacien d'essayer d'augmenter ses revenus amoindris en exploitant à son compte 120 ares de vigne et terre (22 juin 1946). Sans doute les juges jalousent les propriétaires ruraux, actuellement moins défavorisés que les propriétaires de maisons d'habitation et les porteurs de rentes sur l'Etat ou retraités de la Caisse nationale.

Mais le bouquet doit être décerné au Tribunal paritaire cantonal de Grez-en-Bouère (Mayenne), qui a décidé, le 15 janvier 1946, d'éliminer de la reprise

— un propriétaire n'ayant cultivé qu'une exploitation annexée à une sucrerie « dans des conditions profondément différentes de celles de notre canton » ;

— les fils d'un propriétaire sortis *d'une Ecole d'agriculture*, l'enseignement donné dans ces écoles étant « rarement adapté aux nécessités pratiques des exploitations agricoles de notre région ».

Après cela, il n'y a plus qu'à tirer l'échelle et enlever le titre de Tribunal à certaines de ces Commissions encourageant la routine et le bouleversement social contre le progrès et l'intérêt général.

Pierre Larue, Avocat,
Ingénieur agronome.

PLANTATIONS DE VIGNES
LIBERTÉ OU LIMITATION ?

Limiter la production du vin en surabondance, tel est le but que l'on veut atteindre en limitant les surfaces à planter. Evidemment, c'est simple, mais arbitraire. La meilleure méthode, la vraie, n'est-elle pas de limiter les plantations par le contrôle de la qualité ? Qualité et non quantité, telle doit être toujours la bonne règle.

Pour la défense du bon vin, n'a-t-on pas fixé un degré minimum ? interdit certains cépages (Noah, Othello, Isabelle...) et la vente des vins en provenant ?

Mais l'efficacité de ces mesures a été paralysée par la faculté de concentrer les vins anormaux (avec, par surcroît, déblocage des quantités évaporées), par les transferts, etc...

Le casier vinicole, constitué au Ministère de l'Agriculture, indique que, de 1911 à 1918, les résultats d'analyses donnent, pour le département de l'Hérault :

Département de l'Hérault

Année	1911	1912	1913	1915	1916	1917	1918
Nombre d'échantillons.	40	51	50	24	22	26	35
Minimum	6.6	6.8	6.6	6.5	7.1	6.9	6.9
Maximum	11.0	15.0	10.9	10.3	10.4	11.5	10.5
Moyenne	8.8	10.9	8.75	8.4	8.75	9.2	8.7
Proportion des vins accusant moins de 8 5 (o/o)	32.50	21.56	40	20.83	22.72	69.23	34.28

Il est donc des régions qui ne peuvent fournir que de mauvais vins, soit en raison du terroir et du climat, soit par l'extension désordonnée de la vigne sur les sols où le rendement excessif en quantité n'est obtenu qu'au détriment de la qualité.

Il existe aussi des surfaces arides, bien souvent incultes, où la culture de la vigne est tout indiquée (vitis amat colles) et qui donneraient des vins de qualité, à protéger par un prix progressif au degré.

Comment faire la discrimination entre ces terrains à planter sans tomber dans l'arbitraire ?

Le produit naturel et loyal de la vigne, le vin, par sa qualité-degré, en donne le moyen unique, rationnel et équitable.

Le vin est le produit de la fermentation du jus de raisins frais. Sa principale valeur réside dans ses sucres (glucose, lévulose) transformés en alcool après fermentation. Cette richesse alcool du vin — son degré — est connue, dans les caves coopératives (qui répartissent à leurs adhérents au kilo-degré), des viticulteurs en particulier, ainsi que du commerce qui achète ; et la loi oblige le débitant à faire connaître ce degré au consommateur.

La qualité-degré est la caractéristique de base des vins à appellations — contrôlée, intégrée, simple, de qualité et de consommation courante — donc de tous les vins en général. Pour la bonne raison que le degré est ce qu'il y a de plus fixe dans le vin.

Par la fonction du degré, j'ai précédemment étudié sous ses divers aspects le problème du *vin :* blocage, vinage, concentration, quantité et qualité, arrachage, prix, etc... Le problème des *plantations* comporte une solution identique.

En considérant le résultat d'analyses de 1911-1918 et en étendant aux autres départements viticoles, en ce qui les concerne, les résultats du Casier vinicole, il est évident que, par l'application de la fonction du degré, on contrôlera simultanément les vins anormaux, mal venus, médiocres et les surfaces qui les produisent. On connaîtra, par suite, les surfaces et les vins qui doivent être éliminés.

Les surfaces produisant le vin qui donnera satisfaction au consommateur seront libres.

Ainsi, quels que soient les problèmes viti-vinicoles, on ne peut contester à la fonction du degré une valeur de critère permettant, pour chacun, une solution judicieuse, objective, impartiale.

Balaruc-le-Vieux, 1er juin 1947. Alfred ESCAFFRE.

LES DIFFICULTÉS DE L'EXPORTATION DES FRUITS FRANÇAIS

Les résultats donnés par les essais d'exportation des fruits et légumes de France, au cours de la campagne de production de 1946, doivent être examinés avec beaucoup d'attention si on veut en tirer des conclusions valables pour la campagne de 1947. L'opinion qui prévaut dans les milieux de la production et du commerce des fruits est que de grandes possibilités nous restent ouvertes sur les marchés étrangers pour peu que nous le voulions bien.

Un tel état d'esprit est satisfaisant puisqu'il montre que nous sommes à la fois conscients des exigences de la clientèle extérieure et décidés à faire ce qui dépend de nous pour les satisfaire. Les acheteurs étrangers ont été agréablement surpris de l'amélioration de la présentation de nos fruits : beaucoup n'avaient guère confiance dans la bonne volonté de nos exportateurs ; il faut se féliciter de la tenue, sinon toujours remarquable, mais fréquemment bonne de nos envois.

Toutefois, il faut mettre en garde le commerce d'exportation contre une confiance excessive dans les possibilités d'exportation de nos fruits au cours de cette campagne. Je voudrais dire quelques mots de ces difficultés, non pas pour décourager les exportateurs, mais pour faire le point de la situation et trouver les moyens, s'ils existent, d'y faire face.

Le commerce d'exportation des fruits dépend, c'est une lapalissade, de deux facteurs simples :

1° La connaissance du marché national : production, besoins, excédents, prix, mesures pour faciliter les exportations et satisfaire les désirs de nos clients, etc...

2° La connaissance des marchés étrangers : besoins, exigences, prix, fournisseurs, etc...

Voyons donc ces deux points.

I. — *LE MARCHÉ FRANÇAIS DES FRUITS*

Contrairement à ce qui se passe pour les pays exportateurs, nos coriaces concurrents sur les marchés étrangers, *la France ne produit pas assez de fruits pour la satisfaction de ses propres besoins.*

C'est une situation qui ne doit jamais être perdue de vue quand on parle exportation. Avec ses quelques 800.000 tonnes de fruits produits en année normale, la France n'assure que les 2/3 de sa consommation sur la base des 32 ou 33 kilos que mangeait chaque français avant-guerre. Pour le reste, elle est tributaire de l'Afrique du Nord, des

colonies et de l'étranger. Parler d'exportation en ce moment, alors que les fruits de l'Union Française ne nous parviennent plus qu'au compte-gouttes, peut sembler à première vue paradoxal et contraire à l'intérêt du consommateur français. C'est ce que ne manquent pas de signaler les responsables de l'approvisionnement de la population, qui tiendraient à conserver pour le marché intérieur la totalité de nos disponibilités.

Par ailleurs, l'exportation étant indispensable pour nous procurer les devises qui permettront de nous assurer le pétrole, le coton, les machines, la laine, les matières premières, etc..., nécessaires à notre vie, il faut bien trouver les produits à exporter, quitte à les prélever sur nos maigres disponibilités.

De cette opposition est née ainsi une première difficulté : *celle de savoir assez tôt à l'avance les tonnages de fruits qui, du côté français, seront admis à l'exportation.* On comprend fort bien l'impatience des exportateurs à connaître les quantités autorisées à franchir les frontières, comme les connaissent assez longtemps à l'avance les producteurs industriels, qui peuvent établir un programme, le réaliser suivant leurs possibilités et l'adapter aux nécessités du marché extérieur. Tous nos efforts ont tendu à fixer ce programme, tâche d'autant plus ardue que personne ne peut dire, à l'avance, quelle sera la consistance des récoltes fruitières. Cependant, si la France est, pour *l'ensemble* des fruits et pour l'année entière, un pays déficitaire, elle dispose, à certaines époques et pour des fruits déterminés, d'excédents passagers qui peuvent être aiguillés en partie et sans danger sur l'étranger : c'est le cas pour la pêche, fruit par ailleurs peu demandé pour la transformation, à l'exception des faibles tonnages de pêches jaunes ; c'est aussi le cas pour certaines variétés de poires (Williams, Passe-Crassanne, Comice), les raisins de table après le 1er septembre, les pruneaux de qualité, les asperges, carottes, navets, etc...

Un avis aux exportateurs, paru au *J. O.* du 11 avril 1947, page 3405 et suivantes, vient enfin de fixer le programme, provisoire tout au moins, des fruits et légumes exportables en 1947. Ce document, sur lequel nous attirons l'attention des intéressés, est de toute première importance et vaut quelques commentaires.

Il confirme tout d'abord la possibilité d'exporter par avion, sans contingent ni licence, c'est-à-dire en pleine liberté, tous les fruits frais, forcés ou non, les légumes frais, les marrons et les châtaignes, produits qui figurent aux nos 81, 84 A, 84 B et 158 A du tarif des douanes françaises. Il s'agit évidemment de transport par air, donc d'importance réduite étant donné les taux élevés de ce mode de transport.

Par ailleurs, pour tous les autres modes de transport (camions, chemin de fer, etc...), il fixe les programmes suivants :

1° *Liberté complète, sans limitation de tonnage et sans licence, des produits suivants :*

a) Fruits : figues, coings, groseilles à maqueraux, framboises, myrtilles et airelles, kakis, physalis, mûres, nèfles, *fraises* (du 1er novembre au 10 mai inclus), *pêches* toutes variétés, *poires* des variétés Williams, Passe-Crassanne et Comice, *pommes* de la variété Calville blanc seulement, *raisins* (à partir du 1er septembre), fruits forcés, *pruneaux* de la catégorie 40 fruits et moins au kilos.

b) Légumes et autres : pissenlits, rhubarbes, coloquintes, *aubergines, asperges,* citrouilles, *courgettes,* potirons, *concombres,* poivrons, piments, *betteraves à salade, carottes, navets,* cardes, cardons, céleris bettes ou poirées, *radis,* persil, fenouil.

2° *Liberté réduite à des contingents limités, mais toujours sans licences.*

a) Fruits :

Abricots, dans la limite d'un contingent de *1.000 tonnes,* dont :
600 vers la Grande-Bretagne ;
300 vers la Suisse ;
100 vers l'Union économique Belgo-Luxembourgeoise.

Cerises, dans la limite d'un contingent de *3.000 tonnes,* dont :
1.500 vers la Grande-Bretagne ;
750 vers la Suisse ;
750 vers l'Union économique Belgo-Luxembourgeoise.

Fraises (après le 10 mai), dans la limite d'un contingent de *1.500 tonnes,* dont :
1.200 vers la Grande-Bretagne ;
200 vers la Suisse ;
100 vers l'Union économique Belgo-Luxembourgeoise.

Prunes, 2.000 tonnes au total dont :

1° *Mirabelles,* dans la limite d'un contingent de *500 tonnes,* dont :
300 vers la Grande-Bretagne ;
100 vers la Suisse ;
100 vers l'Union économique Belgo-Luxembourgeoise.

2° *Autres,* dans la limite d'un contingent de *1.500 tonnes,* dont :
1.000 vers la Grande-Bretagne ;
250 vers la Suisse ;
250 vers l'Union économique Belgo-Luxembourgeoise.

Raisins de table (jusqu'au 31 août), dans la limite d'un contingent de *4.000 tonnes,* dont :
3.000 vers la Suisse ;
1.000 vers la Grande-Bretagne.
Total pour les fruits : 11.500 tonnes.

b) Légumes :

Aulx, dans la limite d'un contingent de *100 tonnes,* dont :
75 vers la Grande-Bretagne ;
25 vers la Suisse.

Artichauts, dans la limite d'un contingent de *500 tonnes,* dont :
300 vers la Grande-Bretagne ;
100 vers la Suisse ;
100 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Choux (à l'exception des choux de Bruxelles), dans la limite d'un contingent de *3.000 tonnes,* dont :
2.000 vers la Grande-Bretagne ;
500 vers la Suisse ;
500 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Choux-fleurs, dans la limite d'un contingent de *200 tonnes* vers la Suisse.

Cornichons, dans la limite d'un contingent de *200 tonnes,* dont :
150 vers la Grande-Bretagne ;
50 vers la Suisse.

Epinards, dans la limite d'un contingent de *1.000 tonnes,* dont :
350 vers la Grande-Bretagne ;
350 vers la Suisse ;
300 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Haricots verts, dans la limite d'un contingent de *1.500 tonnes,* dont :
750 vers la Grande-Bretagne ;
500 vers la Suisse ;
250 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Oignons, dans la limite d'un contingent de *500 tonnes,* dont :
200 vers la Grande-Bretagne ;
200 vers la Suisse ;
100 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Petits pois, dans la limite d'un contingent de *3.000 tonnes,* dont :
1.500 vers la Grande-Bretagne ;
1.000 vers la Suisse ;
500 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Poireaux, dans la limite d'un contingent de *1.000 tonnes,* dont :
350 vers la Grande-Bretagne ;
350 vers la Suisse ;
300 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Salades (y compris cresson à l'exception d'endives), dans la limite d'un contingent de *4.000 tonnes,* dont :
1.500 vers la Grande-Bretagne ;
1.000 vers la Suisse ;
750 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise ;
250 vers les Pays-Bas.

Tomates, dans la limite d'un contingent de *3.000 tonnes,* dont :
1.500 vers la Grande-Bretagne ;
1.000 vers la Suisse ;
500 vers l'Union Belgo-Luxembourgeoise.

Melons, dans la limite d'un contingent de *1.250 tonnes,* dont :
1.150 vers la Grande-Bretagne ;
100 vers la Suisse.

Total général pour les légumes : 22.250 tonnes.

3° *En résumé :* Pour les fruits, les autorisations de sortie s'élèvent à 11.500 tonnes pour les fruits contingentés, auxquels il faut ajouter les fruits à liberté totale d'exportation, dont les plus importants sont les *pêches,* les *raisins* après le 1er septembre, certaines variétés de *poires.*

Il n'est pas exagéré de penser que 10.000 tonnes de ces derniers fruits viendront s'ajouter aux contingentés, pour faire un total de *21.500 tonnes,* qui représente environ 2,5 % de la production fruitière métropolitaine.

Certes, ne figurent pas dans cette liste des fruits tels que les *noix* et *cerneaux,* qui ont déjà constitué en 1946 une part importante dans nos exportations. D'autre part, on pourrait critiquer la fixation de contingents vers tel ou tel pays, plutôt qu'un contingent global, d'autant plus que nous ne savons pas toujours si ces pays voudront, dans leurs accords

commerciaux avec la France, inclure les quantités indiquées. Un certain nombre d'aménagements sont nécessaires même en ce qui concerne les tonnages totaux.

Il n'en reste pas moins que cet avis aux exportateurs constitue le *premier programme d'exportation de fruits dressé depuis la guerre*. Tel quel, avec ses insuffisances et ses omissions, il constitue un document capital sur lequel peuvent déjà se baser les exportateurs français.

Signalons toutefois qu'en fin de l'avis — « *in cauda venenum* » — il est dit que les dispositions du présent avis pourraient être immédiatement rapportées s'il résultait de leur application un trouble dans l'approvisionnement du marché intérieur ou un relèvement des prix. Nous aurons l'occasion d'en reparler.

*
**

J'ai dit plus haut que nos besoins sur la base de 1939 étaient loin d'être satisfaits par notre production métropolitaine. Je suis persuadé que, sur la base de 1946-1947, notre production n'atteint pas les chiffres d'avant-guerre malgré l'effort réalisé par nos producteurs. Trop de moyens de production (main-d'œuvre, pulvérisateurs surtout, engrais, etc...) manquent encore à nos vergers, souvent vieillis, négligés, sous-productifs. Enfin, ne dit-on pas, et ne peut-on pas constater soi-même, que la demande de fruits par le consommateur est aussi grande sinon supérieure à la demande de 1938 ? Il n'est pas dans mes intentions d'examiner le bien-fondé de ces constatations moins encore de les expliquer ; disons seulement qu'il n'y aurait rien d'étonnant à tout cela, que la consommation des fruits est en augmentation partout dans le monde et que notre pays, avec ses 32 kilos *per capita*, est dépassé largement par d'autres. Sous-production certaine, sur consommation probable, encore une situation peu favorable aux exportations. Peu favorable sur le plan des quantités, encore moins favorable sur le plan de la qualité et des prix. Et je tiens à insister, ici, sur ce double aspect qui constitue certainement la clé du problème des exportations.

C'est devenu un lieu commun d'affirmer que nos *prix intérieurs sont trop élevés*. Si le consommateur a souffert des prix excessifs des fruits, il faut dire à la décharge des producteurs que ceux-ci ne sont pas toujours responsables des hauts cours. Certes le jeu de l'offre et de la demande auquel se livrent producteurs et consommateurs depuis que le monde est monde et qui ne finira qu'avec lui, ce jeu livre ses atouts au producteur dans un pays où la demande dépasse l'offre. Et la situation du producteur français est, à cet égard, infiniment meilleure que celle de ses collègues étrangers, italiens, américains, sud-africains, argentins, espagnols, nord-africains, obligés d'exporter le surplus de leur production. Mais ceci étant admis, *le coût de production*, main-d'œuvre, rendements, produits indispensables à la production, charges de toutes sortes, *est infiniment plus élevé chez nous que partout ailleurs*. Il n'est pas douteux que la grande majorité des producteurs ne pourraient par exemple vendre sans perte aux mêmes prix que ceux payés à leurs collègues d'Italie.

Ce sont nos prix intérieurs qui vont déterminer le volume de nos exportations. Tandis que Paris et les grands centres consommateurs français paieront plus cher que Londres, Zurich, Bruxelles ou Stockolm,

rares seront les exportateurs qui accepteront le manque à gagner sur ces places étrangères. Seules quelques collectivités ou individualités perspicaces consentiront à perdre pour prendre et conserver une place sur les marchés extérieurs pour le jour, peut-être moins éloigné qu'on ne croit, où baisseront nos prix intérieurs en même temps qu'augmenteront nos disponibilités. Mais il saute aux yeux que ces tentatives ne constitueront jamais que des exceptions louables.

Au contraire, nos concurrents habituels trouvent sur les marchés extérieurs des prix meilleurs ou au moins égaux à ceux de leurs marchés intérieurs. Même sans gain appréciable, l'exportation est pour eux intéressante puisqu'elle dégage les excédents nationaux et assainit le marché. La comparaison des prix français avec les prix étrangers incite fatalement les acheteurs à commercer avec ceux qui, toutes choses égales d'ailleurs, leur offrent les marchandises au moindre prix. Le danger de nos hauts cours a été mis lumineusement en évidence sur le marché anglais par l'attaché commercial français à Londres, M. de Sailly, dans une remarquable conférence à Paris en décembre dernier. Au cours d'un voyage que j'ai effectué en Italie en février-mars, j'ai pu constater que ce pays va devenir pour nous et par ses bas prix un concurrent infiniment plus redoutable encore qu'il n'a été jusqu'ici. N'a-t-il pas perdu le marché allemand, inexistant aujourd'hui, qui absorbait avant-guerre les 2/3 des exportations italiennes ? Remèdes à cette situation ? La compression de nos prix de revient, qui ne pourra se faire d'ailleurs qu'au bout d'un certain temps. Les moyens à mettre en œuvre nécessiteraient une étude approfondie que je ne peux entreprendre dans le cadre restreint de cette étude : moyens de production accrus (machinisme, engrais, pulvérisateurs, etc...), stabilité monétaire, réduction des charges, modification des systèmes de culture sont les principaux points sur lesquels doivent porter les efforts. Comme on le voit, certaines des modifications qui doivent intervenir dans le verger français sont du ressort des producteurs eux-mêmes, d'autres sont d'ordre gouvernemental. Leur but final doit être une augmentation de la production qui, si je peux hasarder une prophétie, ne deviendra pas avant de nombreuses années une surproduction dangereuse : en effet, on peut s'assigner l'objectif modeste de faire manger un kilo de fruits par semaine à chaque français (52 kilos contre 88 aux américains) d'une part ; on peut, d'autre part, penser que l'augmentation des rendements et la rationalisation de la culture compenseront et au delà la baisse des cours qui ne manquera pas d'intervenir le jour où le décalage, le palier, qui existe actuellement entre l'offre et la demande, haute, et l'offre, basse, aura été comblé. *En définitive, le problème des prix n'est ici, comme ailleurs, qu'un problème de production.*

***

N'est-il question que de quantité ? Hélas non ! Dans des périodes de sous-production, le consommateur absorbe tout ce qu'on lui offre, l'excellent, le moyen et aussi le pire. Il n'est pour s'en convaincre que de voir aux étalages de ce début de printemps les pommes de qualité plus que douteuse mises en vente. On ne voit rien de tel en Angleterre, pas même en Italie, où j'ai été frappé de la qualité vraiment très bonne des fruits et de leur présentation. Ce déplorable état de choses,

nous le devons à la facilité. Les uns se disent, à quoi bon dépenser de l'argent pour arriver à une qualité supérieure alors que tout se vend sans peine, que tout est demandé, que tout s'écoule quels que soient le gabarit, la propreté, l'état sanitaire et aussi le prix... Des habitudes fâcheuses se perpétuent ainsi, l'œil s'accoutume à la médiocrité, au quelconque, alors que nos concurrents font, sur leur propre marché, comme sur les marchés extérieurs : le maximum pour obtenir une qualité impeccable mise en valeur par une parfaite présentation.

Il est ainsi incontestable que, pour l'exportation, nous partons avec des habitudes fâcheuses, et que la notion de qualité et de présentation subit quelques éclipses qui peuvent nous ménager — elles l'ont fait déjà — de désagréables surprises.

(à suivre)

J. Faure,
Inspecteur de l'Agriculture.

NOUVEAUX PROCÉDÉS DE PULVÉRISATION

Conférence de M. Lacombe
aux « Journées de la vigne méridionale »

Le problème de la pulvérisation est un de ceux dont l'efficacité conditionne la récolte. La moindre erreur dans ce travail risque d'annuler tout le revenu de l'année. Le vigneron a bien compris ce gros risque, et il consent, chaque année, de gros sacrifices, il accomplit de gros efforts pour ne pas le courir.

L'un des rôles des chercheurs, des techniciens et des constructeurs est de diminuer ces efforts, ces sacrifices, tout en maintenant une efficacité absolue.

Les efforts depuis longtemps ont été d'accroître la finesse de la pulvérisation, ce qui a pour premier objectif d'augmenter l'efficacité.

Actuellement, nous cherchons à diminuer la quantité d'eau nécessaire pour une efficacité identique.

En effet, 80 % des frais d'une pulvérisation sont absorbés par le transport de l'eau qui ne sert, somme toute, que de véhicule au produit insecticide ou anticryptogamique. Ce transport est considérable : la D. S. A. de l'Hérault a calculé que, dans ce département, les viticulteurs faisaient 2 km. 300 en moyenne pour se rendre du point d'eau au vignoble ; ceci représente en main-d'œuvre, travail, perte de temps, matériel, etc..., une dépense considérable.

Le problème se pose donc ainsi : peut-on réduire, voire même supprimer cette dépense ?

Nous allons comparer les nouvelles méthodes capables de réduire la quantité d'eau avec la méthode actuelle que nous appellerons pulvérisation mécanique.

A. — Pulvérisation mécanique

La division du jet liquide n'est assurée actuellement que par des effets physico-mécaniques (vitesse, changement de direction, de section, pression, force centrifuge, etc...) agissant dans un des jets courants (fig. 1, 2 et 3).

Dans ces jets, le liquide est sous pression au moyen d'une pompe (4 à 6 kgr. pour la vigne, jusqu'à 30 kgr. pour arbre fruitier), il change de mouvement en *a* (d'un mouvement rectiligne il passe à mouvement circulaire), de direction entre *a* (horizontale) en *o* (verticale).

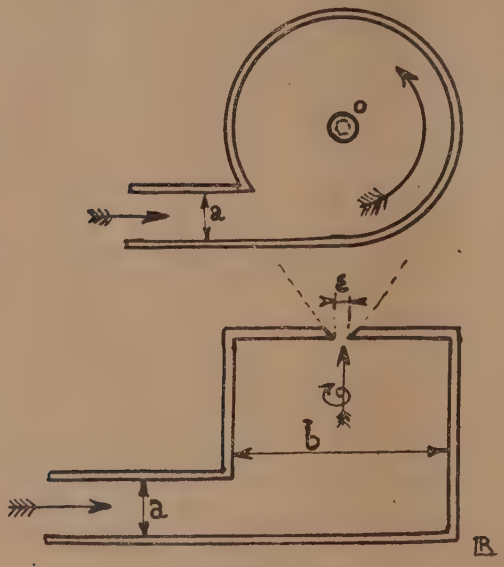


Fig. 1 et 2

La force centrifuge a tendance à plaquer le liquide sur les parois alors qu'il doit franchir l'orifice en son milieu (forces de dissociation). Enfin la section de la canalisation passe de *a* à *b* puis à *c*. Tous ces effets tendent au même but : diviser le liquide.

Fig. 3
Jet à rampes hélicoïdales

Des phénomènes analogues ont tendance à se produire sur les jets à rampes hélicoïdales qui ont l'avantage, pour les arbres fruitiers surtout, de pouvoir être réglés (fig. 3).

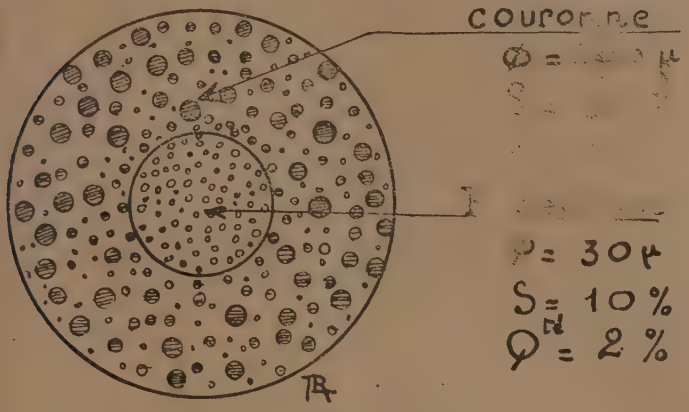


FIG. 4

La pulvérisation de la couronne est beaucoup moins fine, elle demande une quantité de bouillie considérable. La presque totalité (98 %) du liquide ne recouvre que 90 % de la surface.

Dans de nombreux jets mécaniques, la pulvérisation n'est pas homogène, elle se présente sous forme de cône presque creux, ce qui donne sur l'écran ou sur le feuillage deux zones bien différentes (fig. 4).

Dans la zone centrale, la pulvérisation est assez parfaite, alors que la grande couronne présente de grosses gouttes qui roulent souvent sur la feuille et la lave. Le lavage est grave car, quand une goutte roule sur une feuille, elle entraîne avec elle une grande partie du produit toxique. Le film qui reste (s'il reste) est toujours moins concentré que la bouillie. On ne saurait trop recommander au paysan de ne pas laver son feuillage : l'excès en tout est un défaut. Malgré ses imperfections, la pulvérisation mécanique peut difficilement être améliorée, car les deux points principaux sont le diamètre de l'orifice et la pression, on améliore la pulvérisation en diminuant l'un et en augmentant l'autre.

Les diamètres des ajustages sont de l'ordre de 100 à 120 centièmes de millimètre, il est difficile de les réduire encore sans risque d'obturation fréquente ; la pression atteint 30 et même 40 kg/cm ; il est difficile et coûteux d'augmenter encore cette pression dans des appareils pouvant être mis couramment à la disposition du vigneron. Nous arrivons donc rapidement à une limite, tout au moins dans l'état actuel de nos bouillies et de notre construction.

B. — Pulvérisation pneumatique

Ce nouveau procédé (1), appelé aussi « atomisation » tellement la division du liquide est grande, permet de réaliser une économie de 60 à 80 % d'eau.

(1) Il avait été préconisé, mais non réalisé industriellement depuis 1932.

Il consiste à pulvériser le liquide dans un rapide courant d'air comme l'est l'essence dans un carburateur, la peinture dans un pistolet, l'odeur dans un pulvérisateur de coiffeur.

La pulvérisation ainsi obtenue est beaucoup plus fine et ne roule pas sur la feuille. On réalise donc ainsi une double économie de liquide. De plus, cette pulvérisation très fine a une excellente adhérence et sèche vite. C'est le courant d'air qui assure le transport de ce brouillard, c'est en quelque sorte un poudrage humide. Ce brouillard envahit toute l'atmosphère et touche les deux faces des feuilles. Seule la conduite du jet à grande distance est plus délicat : les gouttelettes ayant une masse négligeable ou presque sont entraînées par le courant d'air qui s'amortit assez vite, surtout par temps venteux.

L'appareil, en dehors de l'économie d'eau, doit permettre une économie de produit qui est mieux utilisé, mais là les expériences restent à faire. Il assure enfin une économie de carburant. Le petit surpresseur d'air à 200 ou 300 gr. de pression demande une force motrice très faible.

Il est possible, de plus, avec un petit groupe surpresseur et en changeant les jets, de transformer un appareil à sulfater ancien. Ceci permet d'envisager, lorsque les expériences se seront multipliées et que toutes auront été aussi concluantes que les premières, un aménagement très rapide de nos appareils actuels.

C. — Pulvérisation par brouillard de mousses

Là le principe est différent, nous avons à faire à des bulles de savon : lorsqu'elles éclatent, elles se pulvérisent très finement. On a des bulles creuses au lieu d'avoir des gouttelettes pleines.

La première idée a été de faire éclater la bulle sur la feuille elle-même, mais il est pratiquement impossible de diriger les bulles sans les crever.

On a donc pensé éclater les bulles à la sortie du jet, dans un courant d'air qui servira de support pour transporter la pulvérisation.

La pulvérisation est ainsi excellente au point de vue finesse (30 μ), mais est-elle homogène ? Si le produit n'est pas parfaitement soluble, s'il n'est pas parfaitement fin, voire même colloïdal, il risque de se rassembler en un point de la sphère et, au moment de l'éclatement, il y a des gouttelettes de produit d'une part et des gouttelettes d'eau d'autre part.

Les appareils doivent être conçus avec :

1° Un organe pour fabriquer les bulles : série de grilles où le liquide, additionné d'un produit émulsionnant, genre de savon synthétique, s'étend ; un courant d'air léger traverse ces grilles et donne une multitude de bulles qui forment une mousse s'acheminant vers les jets ;

2° Un organe d'éclatement de la mousse dans le jet : un courant d'air plus rapide produit le brouillard et le transporte jusqu'aux feuilles. (fig. 5 et 6).

Nota. — Dans ces deux derniers procédés, il faut utiliser des produits solubles ou extrêmement fins (colloïdal), il faut qu'ils puissent tenir en suspension, en effet, dans des gouttes de 50 ou de 30 millièmes

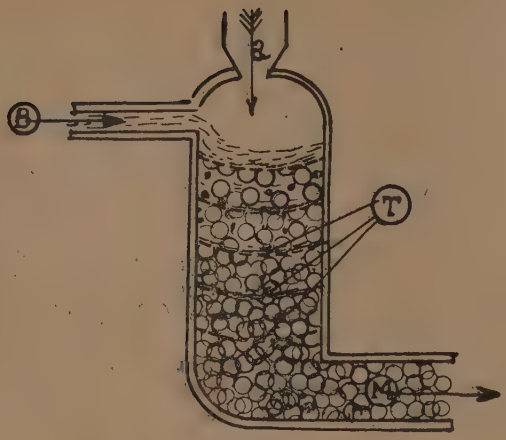


FIG. 5

Appareil producteur de mousse
B : bouillie ; *a* : air sous faible pression
M : Mousse ; T : tamis.

de millimètre en moyenne. Les bouillies actuelles ne permettent pas d'utiliser le procédé au maximum.

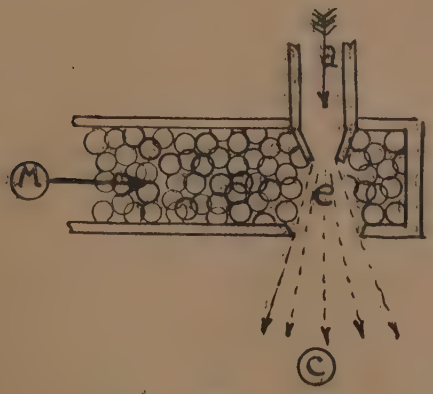


FIG. 6

Jet de l'appareil à brouillard de mousse

M : arrivée de la mousse
a : arrivée de l'air sous pression à grande vitesse
e : éclatement des bulles
c : cône de pulvérisation

D. — Le poudrage électrique

Au point de vue de l'économie de l'eau (ou économie tout court) le poudrage constitue l'idéal, mais le manque d'adhérence des poudres et la difficulté de lutter contre le moindre vent rendent ce procédé peu efficace.

On eut l'idée d'électriser les poudres pour réduire ces inconvénients. Pour faire comprendre le procédé, nous pouvons considérer qu'en gros les poudres sont électrisées avec une électricité positive, elles sont donc attirées par tout corps chargé négativement et, en particulier, par les plantes en contact avec le sol.

Il se produit une sorte de champ électrique ou les grains de poudre sont attirés comme l'est la limaille de fer dans un champ magnétique. Le champ constitue une sorte de couloir entre le jet et la plante, où la poudre est un peu à l'abri du vent.

Une fois sur la feuille, l'attraction continue si bien que la poudre s'y colle et a ainsi une adhérence infiniment accrue. Enfin un troisième avantage est à signaler dans ce cas : les grains de poudre sont chargés d'électricité de même nom, ils se repoussent donc, et les agglomérats ont tendance à s'éparpiller, le poudrage est plus fin.

Principe. — Les charges électriques sont produites dans des appareils de laboratoires réalisés actuellement de deux façons différentes :

1° Une machine électrostatique de petite dimension et de poids réduit (2 à 3 kgr.) peut fournir un courant de 40 à 45.000 volts à très faible intensité (1/10 de milliampère) et être adapté sur une poudreuse à dos. Les Etablissements Truffaut mettent au point cette machine et espèrent d'ici quelques mois la diffuser.

2° L'électrisation peut s'opérer uniquement par frottement des particules dans l'air ou sur un ajutage. On avait déjà observé en U. R. S. S. et aux Etats-Unis que les poudres épandues par avions pour traiter de grandes superficies avaient la propriété de coller mieux au feuillage. L'explication de ce phénomène a été donné par l'électrisation des poudres sur les couches d'air qu'elles traversent à grande vitesse (vitesse de l'avion, vitesse de projection).

Yadoff a donc essayé de faire sortir l'air chargé de poudre à une vitesse supersonique dans un ajutage de petite dimension et a constaté ainsi que les poudres étaient électrisées très économiquement. Les premiers essais paraissent intéressants.

Ce dernier procédé paraît très séduisant. L'on peut imaginer plusieurs produits toxiques fixés sur un support très électrisable (soufre, talc) et permettant, sans eau, de faire un traitement mixte très efficace.

*
**

Nous avons donc devant nous des possibilités considérables. Ces idées paraissent très séduisantes, mais, avant de conclure définitivement, attendons des essais plus précis, plus certains, que nous allons essayer de réaliser à l'Ecole d'Agriculture. Nous souhaitons que, parallèlement à nous, d'autres chercheurs et les constructeurs s'intéressent à ces questions et que leur mise au point soit rapide pour que notre pays, nation du vin, ne soit pas dépassé, surclassé dans ce domaine par les pays étrangers.

Il est permis d'envisager un jour prochain où l'on pourra, avec l'un de ces appareils fixé sur un tracteur rapide profilé et traitant plusieurs lignes, sulfater 15 ou 20 hectares par jour avec un homme assis tranquillement sur le siège de sa machine, qu'il devra approvisionner en liquide une fois le matin et une fois à midi.

Quelle économie sur le prix de revient de la vendange !

R. Lacombe,
Maître de conférences
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LA BREBIS DE LACAUNE

Parmi les races françaises d'ovins, la brebis de Lacaune occupe une place toute particulière puisqu'elle constitue le noyau principal de la production du lait destiné à la fabrication du fromage de Roquefort.

Ses aptitudes laitières développées par une longue sélection, son bon rendement en viande et sa rusticité lui ont acquis une réputation qui rayonne maintenant très loin de son berceau d'origine.

En effet, la race ovine de Lacaune, essentiellement production du département du Tarn, s'est étendue largement vers l'Est et occupe actuellement les gros départements moutonniers de la partie méridionale du Massif Central, où elle s'est substituée à la race du Larzac.

Améliorée par une sélection déjà ancienne, d'abord empirique, ensuite basée sur le contrôle des aptitudes, elle a été fixée dans un type bien adapté aux régions d'élevage pratiquant la traite. Elle peut être utilisée aussi en croisement pour améliorer les aptitudes laitières des autres races.

Habitat d'origine

La race tire son nom d'un chef-lieu de canton situé à 800 mètres d'altitude, au milieu des monts de Lacaune, massif ancien du Sud-Est du département du Tarn.

Elle est élevée aussi sur toute la région de hauts plateaux du Nord-Est et de l'Est du département, mais c'est principalement dans la région de Lacaune qu'ont été entrepris, il y a près de trois-quarts de siècle, les efforts d'amélioration.

L'élevage des brebis en vue de la fabrication du fromage dans ces régions remonte certainement très loin dans l'histoire.

M. Pérès, directeur des Services vétérinaires du Tarn, dans une thèse présentée à la Faculté de Toulouse, cite en effet une convention, datée de 1294, fixant en fromage de brebis la dîme due par la communauté de Lacaune au Prieur de Saint-Pons-de-Thomières.

Toute cette partie montagneuse est constituée par des terrains anciens provenant de dépôts marins argileux ou calcaires des périodes siluriennes et cambriennes. Ces dépôts sont devenus aujourd'hui des schistes, dont certains ont subi de profondes transformations, coupés par des bandes de calcaire cristallin ou traversés par des filons de quartz. Les terres sont donc, en général, pauvres en chaux et en phosphate.

Le climat est assez rude et humide et la vocation naturelle de ces régions est plutôt la prairie et le pacage. Les agriculteurs y ont progressivement développé les prairies artificielles et disposent donc maintenant de ressources fourragères assez abondantes.

Aire d'extension

La population ovine des monts de Lacaune s'est installée depuis fort longtemps dans toute la région montagneuse du département du Tarn, où la traite est pratiquée dans les cantons de Vabre, Montredon, Labessonnie, Alban, Villefranche. Elle se trouve ici sur des terrains souvent plus arides et sous un climat froid, mais plutôt sec.

Dans la moitié occidentale qui s'étend sur les plaines du Tarn et de l'Agoût, les Causses du Castrais et de l'Albigeois, la race ovine de Lacaune était aussi très répandue autrefois. Mais, dans ces régions, le climat étant plus doux et plus sec, on se consacrait uniquement à l'engraissement. Les « moutons de l'Albigeois », réputés sur les marchés de Toulouse, Montpellier, Bordeaux et surtout à La Villette, n'étaient autres que des ovins de Lacaune. Le perfectionnement et l'intensification des cultures ont conduit à abandonner cette spéculation ou à la remplacer par l'élevage des vaches laitières, partout où les ressources fourragères étaient suffisantes.

C'est dans le « Rougier » de Camarès, situé au Sud du département de l'Aveyron, que l'on trouve la population Lacaune la plus importante.

Ce plateau, constitué par des argiles et grès rouges du permien, est limitrophe des cantons de Lacaune et de Murat, berceau d'origine de la race. Les prairies artificielles y ont été très développées et donnent une herbe particulièrement nourrissante. L'aridité plus grande du sol a cependant conduit, dans le Camarès, à une certaine réduction du type, qui a fait admettre longtemps l'existence d'une race spéciale et qui oblige les éleveurs à repuiser périodiquement dans le berceau de Lacune des reproducteurs mieux développés.

La race Lacaune s'est infiltrée également dans les troupeaux Caussenards de l'Aveyron, de la Lozère et de l'Hérault, remplaçant peu à peu la race du Larzac, à peu près complètement disparue maintenant.

Le fait que la race de Lacaune s'est largement implantée dans la zone de production du lait de brebis et constitue l'essentiel des troupeaux dans cette zone est maintenant bien établi. Le docteur-vétérinaire Puech, de Rodez, écrivait en 1927 dans sa thèse sur le troupeau ovin de l'Aveyron : « Dans cette région du Camarès, aucun doute n'est permis ; une seule race l'habite : la race Lacaunaise ». Ce point de vue était également adopté par M. Pérès, directeur des Services vétérinaires du Tarn et présenté au Congrès du mouton en 1929.

Enfin, dans son rapport magistral sur la production du fromage de Roquefort, M. Gros, directeur régional des Services agricoles à Montpellier, conclut très nettement :

« Les races indiquées : race du Larzac, race du Ségala, race des Causses de l'Aveyron, race des Causses de la Lozère, race de Camarès n'existent plus ou sont en voie de disparition. Elles sont absorbées de plus en plus par la race Lacaune, originaire du Tarn, qui, depuis une quarantaine d'années, a littéralement envahi l'Aveyron d'abord puis la Lozère et l'Hérault...

« Aussi l'ensemble des races du bassin de Roquefort tend de plus en plus à l'unification vers le type Lacaune, plus ou moins prononcé, suivant la richesse du pays et la rigueur du climat. »

On estimait en 1933 que l'effectif de la race dépassait 400.000 têtes réparties en plus de 10.000 troupeaux.

Domaine de Crouzigues,
Veaute Arthur, propriétaire ; Mottes Louis, métayer
Bélier de 3 ans

Ainsi donc la brebis de Lacaune, maintenant reconnue comme grande race française, s'est très étendue hors de son habitat d'origine, constituant peu à peu la majorité du troupeau soumis à la traite. Elle est exploitée dans des conditions assez différentes suivant les climats et les possibilités fourragères des régions, mais demeure toujours excellente laitière, et c'est surtout à cette qualité qu'elle doit son succès.

Elle est également appréciée comme élément améliorateur de la production laitière dans des régions où l'on ne fait que l'agneau d'élevage. Des béliers sont achetés dans ce but pour être expédiés dans différentes régions de France et aussi en Afrique du Nord.

Caractères et aptitudes de la race

Le standard de la race ovine de Lacaune, défini dès 1902 dans un arrêté du Ministre de l'Agriculture, a été précisé en 1928, avec la collaboration de M. J. Girard, professeur de zootechnie à l'Ecole vétérinaire de Toulouse. Il se résume de la façon suivante :

Tête : un peu longue, front légèrement bombé, large et court, chanfrein triangulaire, face recouverte de poils blancs lustrés et fins ; œil grand et de couleur jaune clair, oreille longue, plutôt horizontale, pas de cornes ;

Encolure : cou rond et sans fanon ;

Taille : au garot :
béliers : 0,75 à 0,80,
brebis : 0,70 à 0,75 ;

Ligne du dos : horizontale et bien soutenue, dessus large ;

Poitrine : profonde, bien descendue. Côte ronde ;

Toison : demi-fermée, assez courte, de couleur blanc jaunâtre, s'étendant jusqu'à la nuque et sur les faces latérales. Le dessous est dépourvu de laine ;

Peau : de couleur blanche, cependant quelques traces de pigmentation sont tolérées ;

Causes de disqualification : garrot à forme ogivale, poitrine sanglée, animal haut sur jambes, présence de taches ;

Poids des animaux : les béliers pèsent normalement 70 à 90 kilos, mais les sujets de 100 à 110 kilos ne sont pas rares.

Le poids des brebis varie entre 50 et 70 kilos ; les agneaux pèsent de 2 k. 500 à 5 kilos à la naissance et 20 kilos à trois mois.

Production du lait

La production moyenne des troupeaux soumis à la traite varie sensiblement suivant les régions et les années.

M. Pérès citait, en 1929, les moyennes de 100 litres environ et des performances de l'ordre de 180 litres. La sélection pratiquée depuis a dû porter ses fruits, car les productions de 150 litres de moyenne sur les troupeaux ne sont plus rares actuellement. On enregistre sur certains individus des productions dépassant largement 200 litres.

Nous donnons ci-dessous les résultats enregistrés sur cinq troupeaux soumis au contrôle laitier en 1946 :

	Prod. max. en kg	Poids min. en kg	Prod. moy. en kg
B..., à Lacaune	257	186	210
D..., à Gijounet	208	139	136
D..., à Barre	167	137	154
R..., au Travet	177	124	151
B..., à St-Pierre-de-T.	184	119	141

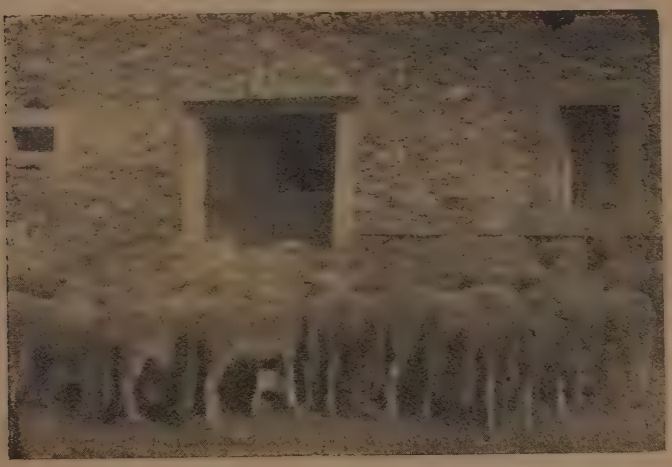
Ces troupeaux sont placés dans des situations très différentes et si, sur certains, la sélection est pratiquée d'une façon systématique depuis

longtemps, d'autres en sont à leur début.

Le lait de ces brebis est *très riche en matière grasse*, et le contrôle laitier a bien montré que l'on pouvait obtenir à la fois quantité et qualité. En effet, des brebis d'un an donnant plus de 200 kilos de lait ont dépassé 8 % de matière grasse. Le maximum enregistré a été de 8,4 %.

Production de la viande

Les agneaux de lait vendus normalement à six semaines dans la région de Lacaune atteignent un poids moyen de 14 kilos et donnent un rendement en boucherie de 50 %.



Domaine de Crouzigues
Troupeau de 110 bêtes, âgées — Antenaises — Agnelles

La viande, très tendre et d'un goût agréable, est très appréciée.

L'agneau gris de trois mois pèse 20 kilos environ et donne aussi un rendement de 50 %.

Sur les animaux adultes, les rendements sont plus variables. Ils sont compris généralement entre 45 et 50 %, mais peuvent dépasser largement ce chiffre chez les bons sujets. Dans tous les cas, la viande est de bonne qualité, qui est attestée par la réputation qu'avait acquise le mouton dit « de l'Albigeois ».

Production de la laine

C'est la production sujette aux plus grandes variations dans le troupeau de Lacaune, parce qu'elle est aussi le plus sensible aux différences d'alimentation. Il ne semble pas cependant, contrairement à une opinion bien ancrée chez les éleveurs, que ce soit les animaux les plus dégarnis qui donnent les meilleurs rendements en lait. La preuve en a été encore donnée par le contrôle laitier, puisque c'est sur le trou-

peau donnant la plus forte moyenne en lait que l'on a reconnu la meilleure moyenne dans le poids des toisons, soit 2 kilos sur l'ensemble des brebis contrôlées.

Sur les autres troupeaux, la moyenne est d'environ 1 k. 500 par brebis.

Qualité de la laine. — La laine est dite « nerveuse » ; son élasticité et sa résistance sont bonnes.

Elle est assez fine (20 à 25 millièmes de mm.).

Les brins sont généralement réguliers et d'une longueur de 10 à 15 centimètres.

Le suint est abondant, blanc ou blanc-jaunâtre. Les rendements varient avec l'altitude. Ils s'échelonnent entre 30 et 35 %.

Fécondité

Le nombre d'agneaux produits dans un troupeau est généralement égal au nombre de mères qu'il comprend. Les naissances doubles sont de l'ordre de 50 %.

Amélioration de la race

La race ovine de Lacaune tire probablement son origine d'une vieille souche pyrénéenne ou lauragaise, ayant fait l'objet depuis des siècles d'une sélection empirique orientée vers la production du lait.

Au début du XIX^me^ siècle, diverses infusions de sang ont été pratiquées en vue d'améliorer le rendement en viande et en laine des animaux. Elles n'ont jamais été ni très généralisées ni très suivies.

A partir de 1870, un certain nombre d'éleveurs entreprirent la sélection méthodique dans leurs troupeaux. Le mouvement ainsi amorcé s'amplifia largement lorsque vint s'installer en 1886, à Lacaune, la première laiterie des Sociétés de Roquefort.

Le Comice agricole de Brassac a très heureusement soutenu l'effort des éleveurs en créant, dès 1854, un concours agricole où les ovins tenaient la plus large place.

En 1902, un arrêté ministériel reconnaissait le travail effectué en vue de rendre plus homogène et d'améliorer le troupeau en fixant officiellement les caractères de la race ovine de Lacaune. Enfin, en 1905, fut créé le concours spécial de la race, qui s'est régulièrement tenu chaque année depuis cette époque, sauf pendant les années de guerre.

La méthode des points y fut introduite en 1920.

En 1928 enfin, fut créé le Syndicat d'élevage qui, depuis, coordonne toutes les actions entreprises en vue d'améliorer la race.

En plus des concours spéciaux, il a organisé :

1° Le concours itinérant des béliers transformé par la suite en tournée de marquage avec prime de conservation aux animaux marqués ;

2° Le contrôle laitier pratiqué depuis 1945 ;

3° Le livre généalogique ;

4° Des bergeries-pépinières recueillant les meilleurs produits des troupeaux contrôlés de façon à pouvoir mettre à la disposition des autres éleveurs des géniteurs de qualité.

Toute cette action a donné d'heureux résultats, ainsi que le démontre l'amélioration du rendement laitier et la bonne conformation des animaux présentés au concours.

*
**

La race de Lacaune possède donc non seulement d'excellentes aptitudes laitières et une facilité naturelle à l'engraissement, mais aussi un long passé de sélection qui justifie la faveur dont jouissent les reproducteurs.

Il n'est pas étonnant, dans ces conditions, qu'elle soit arrivée peu à peu à dominer les populations ovines des régions où l'on pratique la traite.

M. Gros, directeur régional des Services agricoles, dans un rapport déjà cité, donne sur les races des brebis laitières cette très nette opinion : « Partout où l'on trait, la race de Lacaune s'impose comme élément d'amélioration malgré sa faible couverture lainière, grâce à ses qualités exceptionnelles, comme brebis laitières... De toute façon, le bélier Lacaune est recherché partout comme élément améliorateur et son intervention systématique permet d'affirmer que la race de Lacaune tend à devenir la seule et grande race laitière dans le rayon de Roquefort. »

Le travail poursuivi actuellement tend à donner la plus grande part au *contrôle des aptitudes* dans la sélection.

C'est ainsi que le contrôle laitier a été complété en 1945 et surtout en 1946 par la pesée des toisons des brebis. En 1947, il sera également tenu compte de l'alimentation. Des analyses de terre, de fourrage et de ration seront faites à cet effet dans chaque exploitation tenant un troupeau contrôlé.

Signalons enfin que les tournées de marquage s'effectuent tout de suite après la tonte, c'est-à-dire fin mai. A partir de cette époque, le Syndicat d'élevage de la race ovine de Lacaune, dont le siège est à la Direction des Services agricoles, 20, rue de la Caussade, à Albi, peut donner aux éleveurs des indications sur les béliers inscrits au flock-book mis en vente. Des ventes de béliers ont lieu également lors du concours spécial de la race qui se tient traditionnellement dans la première quinzaine de juillet.

En 1946, pour la première fois, le concours spécial tenu dans le Tarn réunit les éleveurs de Lacaune et ceux du Camarès, dont les troupeaux ressemblent maintenant à tel point à la brebis de Lacaune qu'on ne voit plus d'utilité à distinguer les deux races. En 1947, le même rassemblement s'opèrera, mais dans l'Aveyron, et l'on doit espérer de cette méthode, permettant de travailler sur une plus grande masse d'animaux, vers un même but, des améliorations encore plus marquées et plus rapidement généralisées.

L. ABIBON,
Ingénieur principal
Directeur des Services agricoles du Tarn

G. COULOMB,
Directeur des Services agricoles de l'Aveyron
Secrétaire du Syndicat d'élevage des brebis Lacaune

QUESTIONS DIVERSES

COMMENT ÉVITER LA CHUTE DES FRUITS

Les arboriculteurs savent que de nombreux fruits tombent prématurément, avant la récolte, soit par insuffisance alimentaire, soit à cause du vent ou pour des raisons mal connues.

Les recherches effectuées au cours de ces dernières années ont permis de mettre en évidence l'action de certaines substances qui évitent cette chute prématurée, donnant ainsi aux fruits plus de qualité et de valeur. Des résultats très intéressants ont été obtenus avec les dérivés de l'acide alpha-naphtyl-acétique, présentés sous forme de pastilles dissoutes dans l'eau et pulvérisées sur les pédoncules des fruits. Chacune de ces pastilles représente la dose nécessaire pour un hectolitre d'eau et peut être partagée en deux parties égales pour la préparation de petites quantités (50 litres de solution). Certaines variétés de pommes, telles que Yellow transparent, ne nécessitent d'ailleurs qu'une demi-pastille pour 100 litres d'eau.

Pratiquement, on considère qu'il faut traiter dix à vingt jours avant la récolte ; si la chute prématurée s'amorce plus tôt, on traitera plus tôt ; si elle est commencée, on traitera quand même avec profit. La pulvérisation visera surtout les pédoncules des fruits et les points d'attache, en négligeant les feuilles, les tiges et les grosses branches. Signalons toutefois qu'aux Etats-Unis on traite indifféremment tout le verger par des pulvérisations faites d'avions. Il est recommandé de procéder aux traitements par beau temps ; on a noté cependant d'excellents effets même par temps pluvieux.

Les substances employées n'ont pas d'action nocive sur la végétation des arbres, ni sur le métal des appareils de pulvérisation. De même, elles sont inoffensives pour l'homme et les animaux, n'exigeant pas de précautions spéciales lors du traitement et de la consommation des fruits. En emballages d'origine, ces substances se conservent longtemps si elles sont tenues dans un lieu sec, frais et sombre.

On trouve actuellement dans le commerce un produit à base d'acide alpha-naphtyl-acétique présentant toutes les qualités requises pour éviter la chute des fruits.

Les résultats acquis tant en France qu'en Hollande apparaissent comme très encourageants.

—«O»—

Nos roches magnésiennes

La réouverture des carrières de dolomie du Sud de la France, que la guerre avaient arrêtées ou réduites à une faible production, rend d'actualité la question de la magnésie en agriculture.

Toute une littérature existe déjà sur ce vaste sujet, et *Le Progrès agricole et viticole* s'en est occupé plusieurs fois, notamment dans son numéro du 8 décembre 1940.

On prétend de plus en plus que dans les terres suffisamment pourvues en magnésie la fixation du phosphate provenant des engrais se

fait dans de bien meilleures conditions que dans les terrains appauvris : il s'en suit que les végétaux, tels que le blé, la pomme de terre, le lin, etc..., n'y dégénèrent jamais.

On prétend que les amendements magnésiens bonifient la qualité du vin et en augmentent le degré d'alcool. D'autres vont beaucoup plus loin et affirment que les animaux vivant de produits poussés sur sols convenablement pourvus en magnésie sont à l'abri du cancer et de la tuberculose.

Pour la fabrication des engrais et amendements magnésiens, on part de la magnésie retirée de l'eau de la mer ; en France, malgré les essais concluants de l'usine-pilote de Sète, nous attendons encore l'édification de l'usine qui nous amena la magnésie à prix de revient normal. Nous possédons, il est vrai, un gisement de kiesérite — sulfate de magnésie facilement soluble — dans les Landes, mais il est lié à celui de potasse, et ce ne sera que quand l'exploitation de la potasse sera en pleine activité qu'on s'occupera de la kiesérite. Pendant ce temps d'attente, nous devrons demander nos amendements magnésiens aux dolomies. En prenant, à cet effet, les provenances les plus riches, comme celle de Graissessac (Hérault) ou celles de Mimet (Bouches-du-Rhône) et en les broyant très finement, on aura tout de même un produit d'une réelle efficacité.

V. C.

PARTIE OFFICIELLE

Commercialisation et taxation des vins rationnés de la récolte 1946 et antérieures en stock le 1er septembre 1947

(arrêté du 2 juin 1947)

Article premier. — Les vins du secteur rationné de la récolte 1946 et des récoltes antérieures en stock à la date du 1er septembre 1947, 0 heure, dans les chais des producteurs, des négociants grossistes expéditeurs et des négociants grossistes distributeurs, resteront soumis aux dispositions de l'arrêté interministériel du 10 septembre 1946 fixant le prix des vins de consommation courante pour la campagne 1946-1947, et de l'arrêté du 16 septembre 1946 fixant les conditions d'application de l'ordonnance du 21 mai 1945 relative au ravitaillement en vin de la Métropole pour la campagne 1946-1947.

Article 2. — Les infractions aux dispositions de l'article 1er seront constatées, poursuivies et réprimées conformément aux dispositions de l'ordonnance du 21 mai 1945 relative au ravitaillement en vin de la Métropole et réglementant la distillation des vins, et de l'ordonnance du 30 juin 1945 relative à la constatation, la poursuite et la répression des infractions à la législation économique et de la loi du 14 mai 1946 concernant la répression des infractions au ravitaillement.

Article 3. — Les vins de la campagne 1946-1947 dont la libre commercialisation a été autorisée par l'arrêté du 7 novembre 1946, et qui n'auront pas été retirés des chais des producteurs le 1er septembre 1946, 0 heure, seront, à compter de ce jour, repris par le Ravitaillement général, suivant un régime spécial qui sera défini ultérieurement.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

XXVIme Session de l'Office International du Vin. — La XXVIme session officielle plénière du Comité de l'Office International du Vin, réunissant les délégations des dix-neuf pays adhérents à cet Office, aura lieu les 1er et 2 juillet prochain, au Palais du Luxembourg, à Paris, sous la présidence de M. Barthe, président de l'O. I. V.

L'ordre du jour des travaux de la session comprend notamment :

— L'examen de la situation de la viticulture dans le monde ;

— Le contrôle des pépinières et mesures réglementaires prises par les divers gouvernements pour la sauvegarde de la qualité des plants ;

— Le commerce du vin et la législation douanière et fiscale sur le vin ;

— La question de la nécessité du respect et de la protection des appellations d'origine des vins, en relation avec l'action internationale recommandée par la F. A. O. (Organisation Agricole des Nations Unies) concernant l'amélioration des procédés de vente des produits agricoles et l'adoption d'une politique internationale en matière d'accords sur ces produits.

D'autre part, le Comité de l'O. I. V. aura à examiner l'organisation et le programme des travaux d'une part du *VIme Congrès international de la vigne et du vin,* qui aura lieu à Athènes, en 1948, et, d'autre part, du *Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin,* qui aura lieu à Istanbul, en septembre 1947.

Les travaux de cette session de l'Office International du vin seront précédés :

— D'une part, d'une *Enquête sur le court-noué de la vigne,* effectuée par une Commission internationale de techniciens qui commencera ses travaux à Montpellier et les poursuivra en Bourgogne ;

— D'autre part, d'une *Démonstration de matériel de motoculture et d'appareils de traitement de la vigne,* qui aura lieu à Beaune, en présence des délégations des dix-neuf pays adhérents.

—«o»—

Exposition-Dégustation. — La première Exposition-Dégustation organisée par le *Syndicat de défense des Côtes de Provence* s'est tenue à Toulon, du 6 au 14 avril 1947, dans le hall de la Chambre de Commerce.

Si l'on en juge par le nombre et la qualité des envois de vins, si l'on enregistre la quantité de visiteurs et des notabilités reçus, on peut dire que cette manifestation œnologique a obtenu un franc succès.

L'enseignement à tirer de cette manifestation locale, c'est qu'elle doit se renouveler, chaque année, dans une des villes de l'aire de production, ensuite à Paris, afin de faire savoir qu'il existe, en Provence, d'excellents vins de qualité supérieure, d'origine très ancienne, puisque leurs parchemins remontent à plus de deux cents ans.

Il appartient donc aux viticulteurs de Provence de continuer la bonne tradition de leurs vins.

A l'issue de cette exposition, des prix ont été attribués aux meilleurs vins qui ont été sélectionnés par un jury qui comprenait, entre autres :

M. Connes, inspecteur des Contributions indirectes de Draguignan ; M. Latière, dégustateur officiel du Syndicat des Côtes de Provence ; M. Privat, inspecteur spécial de la Répression des fraudes, etc... Un premier prix a été attribué à la Coopérative des Arcs et à M. le baron de Laval pour leur vin blanc ; à la Coopérative de Cogolin et à M. Isnard, de Pignans, pour leur vin rosé ; aux Coopératives de Grimaud, la Londe, les Arcs et à M. le docteur Cheylan, de Pierrefeu, pour leur vin rouge.

En outre, un projet de maquette pour panneau publicitaire avait été mis au concours, et des artistes-peintres et les élèves de l'Ecole des Beaux-Arts ont pris part à ce concours et ont reçu des récompenses fort méritées. Citons, entre autres, M. Palmieri, artiste-peintre, qui a obtenu le premier prix en espèces de 5.000 francs et, parmi les élèves de l'Ecole des Beaux-Arts, M. Mattio, qui a obtenu également un premier prix.

Enfin, les indigents et les malades n'ont pas été oubliés, et une généreuse distribution de vin a été effectuée à la ville de Toulon, aux hôpitaux, bureau de bienfaisance, centre d'accueil, Petites sœurs des pauvres, ainsi qu'à chacune des douze paroisses de la ville.

En résumé, cette première foire-exposition a été consacrée par un vif succès, et il faut louer hautement les qualités d'organisation et d'exécution des personnes qui en ont assumé la responsabilité.

—«o»—

Semences de céréales. — La Direction des Services agricoles des Basses-Alpes communique :

Le gel de cet hiver ayant détruit de nombreux champs de céréales dont la récolte était destinée à la semence, l'approvisionnement en semences de céréales pour les prochaines emblavures sera certainement très difficile. Afin de remédier autant que possible à cette situation, le Gouvernement a décidé d'attribuer, en plus des prix légaux qui seront fixés ultérieurement, les primes suivantes pour les lots de céréales aptes à la semence :

7 % du prix de la céréale au profit de l'agriculteur ;

6 % du prix de la céréale au profit de l'organisme stockeur effectuant le triage ;

2,5 % du prix de la céréale pour l'organisme stockeur.

Les agriculteurs qui possèdent des champs de céréales assez purs et assez homogènes et qui désirent bénéficier de ces primes devront le faire connaître d'urgence à la Direction des Services agricoles, 6, rue Beausoleil, à Digne.

BIBLIOGRAPHIE

A. Bérard et C. Bérardo, Lagaüde et Trévillot : **Vignobles et Vignerons du Midi.** — Deuxième édition de cet intéressant ouvrage illustré de photographies hors texte et préfacée par M. E. Basset, directeur des Services agricoles.

La place prépondérante a été faite dans le livre aux *Vignobles et Vignerons du Midi*.

M. Basset, directeur des Services agricoles des Pyrénées-Orientales, s'est attaché à faire ressortir la préoccupation des auteurs quant à la question de la reconstitution du vignoble méridional, problème qu'ils ont examiné sous tous ses aspects.

« Des surfaces importantes de vignes, handicapées par l'âge, écrit-il, ou par le terrain dans lequel elles vivent, ont disparu ou sont en voie de disparition ; il n'est pas exagéré d'écrire qu'un tiers du vignoble devra être reconstitué à brève échéance. »

Et M. Basset souligne la partie du livre traitant du choix du porte-greffe, tant au point de vue viticole qu'arboricole.

—«o»—

Germain LAFFORGUE, ingénieur agronome, ancien directeur des Services agricoles de la Gironde. — **Vignobles, vins fins et eaux-de-vie de France.** *Collection publiée par le Comité national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.* — **Le vignoble Girondin,** préface et introduction de M. J. CAPUS, ancien ministre de l'Agriculture, président du Comité national des Appellations d'origine, et Avant-propos de M. G. CHAPPAZ, inspecteur général honoraire de l'Agriculture. Edition ordinaire, 720 francs ; édition de luxe sur velin pur fil, 1.080 francs, tous numérotés.

Un beau volume de 456 pages, in-4° couronne (18 × 23,5), sous couverture illustrée en couleurs, avec de nombreuses planches, cartes polychromes détaillées, enrichi de 32 hors textes, en héliogravure.

Ce volume inaugure une série d'ouvrages comparables sur les vignobles de France.

Les commandes sont reçues au *Comité national des Appellations d'origine,* 138, Champs Elysées, Paris (6me). — Compte chèque postal : Paris 2027-13.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours pratiqués du 27/5 au 3/6 1947. — Rouge : affaires jumelées suivant pourcentage : de 9 à 12°, 52 à 60 fr. le litre. — Libre seul : 9 à 11° : 47 à 50 fr. le litre. — Cours pratiqués du 3 au 10 juin 1947 : Libre de 9 à 11° : 48 à 52 fr. le litre ; affaires jumelées : pas de côte en raison des divers pourcentages de vins libres de chaque affaire.

L'EMPRUNT DE LA S. N. C. F.

Au lendemain de la Libération, 2.603 ponts et 4.870 kilomètres de voie ferrée détruits. Au mois d'avril 1947, 2.480 ponts et 4.457 kilomètres de voie remis en état. Tel est le bilan de la reconstruction de notre réseau ferroviaire. Pour achever son œuvre, la S. N. C. F. fait appel à l'épargne. Les résultats qu'elle a obtenus inciteront le public à lui apporter le concours dont elle a besoin pour rétablir dans son intégrité un instrument de travail qui est indispensable à l'économie nationale.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

La Chute prématurée des fruits

n'est plus à craindre

avec

APERDEX

Concessionnaire exclusif: **Cie de SAINT-GOBAIN**

EN VENTE CHEZ LES NÉGOCIANTS ET COOPÉRATIVES

Distributeur: AGENCE DE SÈTE, 52, rue Caraussane

Bien plus de Profit

Vous gagnerez de l'argent en élevant des veaux, si vous employez l'aliment SANDERS pour veaux d'élevage. Plus économique que le lait entier, il s'emploie avec du lait écrémé ou coupé d'eau. L'aliment SANDERS permet d'élever rapidement des veaux sains et robustes. Pour une même dépense, beaucoup plus de profit avec SANDERS.

ALIMENTS VITAMINÉS

SANDERS

POUR

Veaux d'Elevage

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, s'adresser 17, QUAI DE L'INDUSTRIE, JUVISY-s/ORGE (S.-&-O.)

La Société des

Pressoirs Colin

21-27, rue J.-J.-Rousseau — MONTREUIL-s/BOIS (Seine)

Est à même de vous fournir les appareils de vinification les plus modernes

PRESSES CONTINUES - PRESSES HYDRAULIQUES - P.H.R.A. - FOULO-POMPES, etc...

PORCS 9.000 francs fco port emballage
Bergerie DUC, ASSIER (Lot)

Tracteur vigneron **VIGAL**, moteur Baudouin, essence 18 CV, parfait état 180 000 frs. Ets E. BARET, rue Général-Mangin GRENOBLE.

OPTIQUE et PRÉCISION
de LEVALLOIS
Bureaux de Paris : 4, R. Scribe (9e)
Téléphone : OPÉ. 59-41

RÉFRACTOMÈTRE
POUR
JUS DE RAISINS

0-30 EN 1/5 %

Le Réfractomètre O. P. L. permet de mesurer rapidement :
la richesse saccharine (pesage des moûts);
l'enrichissement en sucre.

A. BERTAUD, agent exclusif
22, Boulevard Françoise Duparc
MARSEILLE (B.-du-Rh.)

PUBL. L. G. L.

Faites le calcul :

— Quelles pertes ont subies ceux qui ont acquis il y a un an de prétendues "valeurs-refuges", de soi-disant "valeurs réelles"? Leur capital a fondu. Ils n'ont perçu aucun revenu.

NE JOUEZ PAS COMME EUX LA FRANCE A LA BAISSE

Au contraire, misez sur son relèvement en y contribuant.

SOUSCRIVEZ AUX
BONS DE LA RECONSTRUCTION

Ces bons, à trois ans, dont l'intérêt (2,50 % l'an) est payable d'avance, sont émis à 925 francs pour 1.000 francs de valeur nominale.

Ils donnent donc 8,10 % de revenu effectif en trois ans, revenu absolument net de tous impôts (y compris l'impôt général).

Pépinières LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité »**

« **CONVIENT POUR LES REMPLACEMENTS** » et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.

VITICULTEURS — AGRICULTEURS

Choisissez bien votre poudre contre le MILDIOU

exigez la " POUDRE CHEFDEBIEN "

—— AUTHENTIQUE SULFOSTÉATITE CUPRIQUE ——

La seule fabriquée par dissolution bouillante du sulfate de cuivre

Dosage garanti : **2,5** pour cent de cuivre pur
correspondant à **10** pour cent de sulfate de cuivre

Contre l'EUDÉMIS, la COCHYLIS, la PYRALE
les ALTISES, NOCTUELLES, CHENILLES, NEGRIL etc...

utilisez la " POUDRE UPCRYOL V "

Dosage { 7,5 pour cent de fluor
1,7 pour cent d'aluminium
3,9 pour cent de sodium } *du fluorure double d'aluminium et de sodium*

SOCIÉTÉ DES POUDRES CUPRIQUES

Rue des Usines, **PERPIGNAN**, (Pyr.-Or.) - Tél 24-91, 24-93

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)

Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

de SOUFRE NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE d'extinction
Finesse 0/5 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
19, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

DDT Geigy DDT

PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS ST-GOBAIN

PORCS

Elevage tous poids, tout. races, mortal. assur. Tarif gratuit

BOUTOT, 49, Avenue Alsace-Lorraine BRIVE (Corrèze)

PORCS

CRAONNAIS, ANGLAIS, LIMOUSINS. Tarif gratuit

CENTRE D'ÉLEVAGE, OBJAT (Corrèze)

PORCS

élevage toutes races
Prix défiant toute concurrence

— TARIF GRATUIT —

Marcel HERBERT, Objat (Corrèze)

Tous les Produits

pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers
les cultures maraîchères, etc...

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

Le CARBONATE DE SOUDE SOLVAY
reparaît enfin !

En vue de la préparation de vos bouillies renseignez-vous auprès de votre fournisseur ou de votre syndicat.

MM. SOLVAY & Cie, 89, Av. F. D. Roosevelt, PARIS -- Tél. Ely. 66-32

Bureaux à :

BORDEAUX : 61, Rue Notre-Dame.
LYON : 99, Rue Pierre-Corneille.
MARSEILLE : S. A. « TRANSPORTS et SOUDES », 40, Quai de Rive-Neuve.
TOULOUSE : 20, Place du Capitole.
ALGER : 31, Boulevard Bugeaud.

— En vente dans les principaux centres de consommation —

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges
commandez immédiatement vos

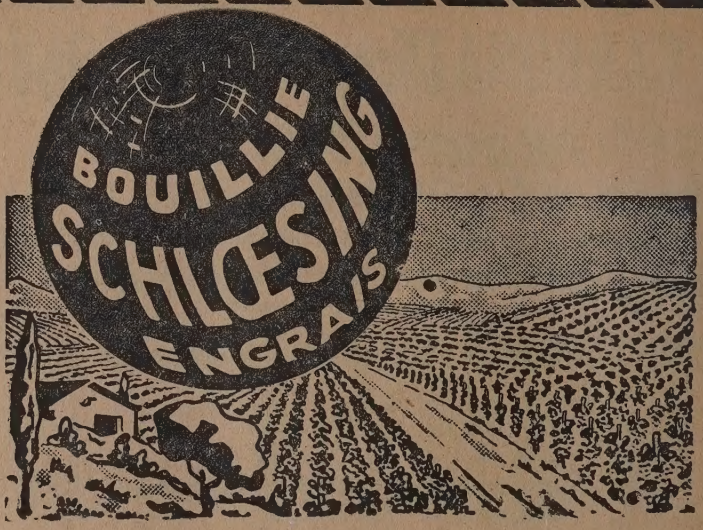
"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243
Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.
Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,
— CASTELNAUDARY (Aude) —
Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE
MATERIEL VINICOLE
GUY & MITAL - MARMONIER FILS
— 29, Rue des Tuileries - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne
PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vous offrent à nouveau :

leurs

BOUILLIES cuprique
cupro-arsenicale
dotyphorique

urs

SOUFRES NOIRS

et leur

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Conseil d'Administration : MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD. *Directeur de la publication* : E. DEGRULLY.